

Weine im Offenausschank

Bier und alkoholfreie Getränke

<u>Schaumweine</u>	1dl
„Cordon Or“ Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel	8.00
Taishi Royal	15.00
Kir Royal	15.00
Aperol Sprizz	15.00
Hugo	12.00
Spumante Mojito	15.00
<u>Weissweine</u>	
Mont-sur-Rolle „Les Terrailles“ Grand Cru AOC Clos du Roussillon, Tartegnin	5.20
Chardonnay AOC Cave Papillon, Salgesch	7.50
<u>Rosé</u>	
Œil de Perdrix AOC Cave Papillon Salgesch	8.50
<u>Rotweine</u>	
„Bardonnex“ AOC Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Genève	5.20
Syrah von Salgesch Cave Papillon, Salgesch	8.50
„Giornico Riserva Oro“ Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio	9.50
<u>Sake</u> お酒	Vol. %
Jumaishu Ozeki	14.8% 6.00
Shochikubai Kyoto	13.5% 6.50
Homare Kirin Junmai Daiginjo	15.6% 13.00
Rihaku Junmai	14.8% 13.50

<u>Bier Schweiz</u>	Vol%		
Stange Gurten Bäre Gold	5.2%	30cl	4.50
Herrgöttli Gurten Bäre Gold	5.2%	20cl	3.90
Grosses Gurten Bäre Gold	5.2%	50cl	6.50
Feldschlösschen Braufrisch (naturtrüeb)	5%	33cl	5.30
Gurten Bäre Gold	5.2%	33cl	5.30
Feldschlösschen Alkoholfrei		33cl	4.80
<u>Bier International</u>	Vol%		
Kirin Ichiban Lager Biru	5%	33cl	7.00
Asahi Super Dry	5%	33cl	7.00
Sapporo	4.7%	33cl	7.00
„Iki Yuzu“ Organisches Bier	4.5%	33cl	7.00
Schneider Weisse	5.4%	50cl	7.90
Brooklyn Lager	5.2%	33cl	7.00
<u>Mineralwasser und Süssgetränke</u>			
Berner Wasser mit / ohne Kohlensäure		30cl	4.00
Berner Wasser mit / ohne Kohlensäure		50cl	5.00
Berner Wasser mit / ohne Kohlensäure		100cl	8.50
Coca-Cola, Cola Zero		33cl	4.70
Nestea Eistee		33cl	4.40
Elmer Citro		33cl	4.70
Fanta Orange		33cl	4.70
Rivella rot, blau,		33cl	4.70
Süssmost, Apfelschorle		33cl	4.70
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic		20cl	4.70
Schweppes Hibiscus		20cl	5.40
Schweppes Matcha		20cl	5.40
Schweppes Tonic Pfeffer		20cl	5.40
Orangensaft, Tomatensaft		20cl	4.70
San Pellegrino Bitter		10cl	4.00
Sirup		20cl	1.80
<u>Heisse Getränke</u>			
Kaffee, Espresso, Milchkaffee			4.30
Doppelter Espresso			5.80
Cappuccino			5.30
Latte Macchiato			5.50
Ovomaltine, Schokolade		20cl	4.20
Milch warm / kalt		20cl	4.00
Tee Tasse			4.30
Jasmine Cha Itoen			6.50
Sen-Cha - japanischer Grüntee			6.50
Hochi-Cha – japanischer Grüntee geräuchert			6.80

Aperitifs und Brände

<u>Aperitifs</u>	Vol%		
Umeshu Choya	10%	4cl	12.00
Umeshu Kishu Ume Iri Choya	14%	4cl	16.00
Martini bianco	15%	4cl	7.00
*Cynar	16.5%	4cl	7.00
*Campari	23%	4cl	7.00
*mit Orangensaft			9.50
Cinzano	16%	4cl	7.00
Rossi	18%	4cl	7.00
Pastis 51	45%	4cl	7.60
<u>Brände</u>	Vol%		
Alte Emmentaler Zwetschge	40%	2cl	8.50
“Emmagnac”	40%	2cl	9.00
“Berner Rose” Apfelbrand, Bruni	40%	2cl	9.50
Fine Gravensteiner	41%	2cl	8.00
Kirsch Studer	41%	2cl	8.80
Williams Studer	41%	2cl	9.00
Fine Coing	41%	2cl	8.50
Fine Damaszener	41%	2cl	10.50
Absinthe Duplais Verte	68%	2cl	11.00
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	12.00
Marc de Bourgogne	40%	2cl	7.00
Calvados “Morin”	40%	2cl	9.00
Vieille Prune Dessert, Säntis Spirits	40%	2cl	8.50
<u>Grappa</u>	Vol%		
Grapp-Pinot, Rebbau Spiez	42%	2cl	6.70
Grapp-Bianca, Rebbau Spiez	42%	2cl	6.70
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40%	2cl	9.00
Grappa Speciale, Plozza, Brusio	41%	2cl	9.00
Grappa Quatromani Barrique, Delea,	43%	2cl	14.00
<u>Gin Japan</u>			
Gin Roku Suntory	43%	4cl	17.50
Gin KI No BI Kyoto Dry Gin	45,7%/	4cl	19.50
<u>Gin</u>			
Matte Dry Gin	42.0%	4cl	15.00
Matte Meister Gin	42.0%	4cl	15.00
Matte Sloe Gin	28.0%	4cl	15.00
Gordon’s Gin	37.5%	4cl	8.50
<u>Vodka</u>			
Matte Vodka	40.00%	4cl	10.50
Wodka Moskovskaya	38.00%	4cl	7.50

Whisky und Digestifs

<u>Whisky Schweiz</u>	Vol%		
Säntis Malt Swiss Highlander Single Malt, Old Oak Beer Casks	40%	2cl 4cl	8.00 14.00
Säntis Malt Swiss Highlander Cask Strength Peated Malt	52%	2cl 4cl	11.50 21.00
Säntis Malt “Edition Snow White II” Kirschen & Glühbier Finish	48%	2cl 4cl	13.00 24.00
Säntis Malt “Alpstein Edition X” Pinot Noir Cask Finish	48%	2cl 4cl	13.00 24.00
Säntis Malt Föhnsturm	46%	2cl 4cl	13.00 24.00
Säntis Cream Swiss Highlander Malt and Cream	18%	2cl 4cl	8.00 14.00
Old River Whisky Swiss Barrique Classic Matter-Luginbühl, Kallnach	45%	2cl 4cl	13.00 24.00
Whisky Castle, Smoke Barley Käser, Elfingen	43%	2cl 4cl	13.00 24.00
Whisky Castle, Smoke Spelt Käser, Elfingen	43%	2cl 4cl	14.00 26.00
<u>Whisky Japan</u>	Vol%		
Nikka Coffey Japanischer Single Grain Whisky	45%	2cl 4cl	12.00 22.00
Kirin Fuji-Sanroku Japanischer Single Malt Whisky	50%	2cl 4cl	13.00 24.00
Suntory Hibiki Harmony 17 Years Blended Whisky	43%	2cl 4cl	14.00 26.00
Togouchi 12 Years Japanischer Blended Whisky	40%	2cl 4cl	13.00 24.00
The Hakushu Suntory 12 Years Pure Malt Whisky	43%	2cl 4cl	19.00 35.00
The Matsui Mizunara Cask Kurayoshi Japanischer Single Malt Whisky	48%	2cl 4cl	19.00 35.00
<u>Whisky Schottland / USA</u>	Vol%		
J & B Scotch Whisky	40%	4cl	11.00
Glenfiddich 12yr Single Malt Whisky	40%	4cl	14.00
Jack Daniels Bourbon Whisky	40%	4cl	10.00
Canadien Club	40%	4cl	11.00
<u>Diverse</u>	Vol%		
Peppes Ingwerer Likör	24%	2cl 4cl	8.00 14.00
Peppes Gingwerer Likör	32%	2cl 4cl	8.00 14.00
Grand-Marnier	40%	2cl	8.50
Amaretto Disaronno	28%	4cl	9.00
Fernet Branca	39%	2cl	7.00
Appenzeller	29%	2cl	7.40
Sierra Tequilla	38%	4cl	8.50
Bacardi Black / White	37.5%	4cl	8.50

All around the clock

(24 Stunden erhältlich)

Sandwiches im Maisbrötchen, garniert mit Blattsalat (Schinken, Käse oder Salami)	7.00
Sandwiches im Maisbrötchen, garniert mit Blattsalat (Bündnerfleisch oder Rohschinken)	9.50
Aufschnitteller mit Schinken, Salami, Brot und Butter	12.00
Auswahl verschiedener Käsesorten	15.00
Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken	18.00
Tagessuppe (unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über das Tagesangebot)	7.50

Kleine Desserts für den Gluscht

Trilogie unserer Früchtesorbets	6.50
Eine Kugel Kokosnussglace mit einem Schuss Frangelico	7.50
Sorbet Ninja (Zitronensorbet mit Choya-Likör)	8.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
mit Kirsch verfeinert	+ 3.00
mit Schlagrahm	+ 1.00

Glace und Sorbets

Glace pro Kugel	3.50
Schlagrahm	+ 1.00
Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade, weisse Schokolade, Kokosnuss, Grüntee*, schwarzer Sesam*	
Sorbets pro Kugel	3.50
Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer, Litschi-Nori*	

* Diese Glacearomen werden aus cremiger Bergmilch nach unserer Rezeptur durch „Premium Mountain Ice-Cream, Gstaad“ hergestellt.

Fleischdeklaration

Unsere Fleischdeklaration, sowie Hinweise zu allergenen Stoffen und Zutaten finden Sie in unserer grossen Speisekarte.

Cocktails

Young Boys Meister Cocktail 19.50
 Meister Gin, Ingwerer Likör, Zitronensirup

Japanische Cocktails

Geisha 15.00
 Gin, Sake, Limettensaft, Holundersirup

Saketini 14.00
 Sake, Vodka, Gurken

Jinjà 16.00
 Ingwer Likör, Limette, Tonic Water

Sake Spumante Mojito 16.00
 Sake, Charme, Limettesaft

Haibisu 14.00
 Gin,, Schweppes Hibiscus Minzblätter, Eiswürfel

Nippongin 14.00
 Gin, Schweppes Matcha, Minzblätter, Limetten, Eiswürfel

Vodka Koshu 14.00
 Vodka, Schweppes Tonic Pfeffer, Gurken, Eiswürfel

Whiskey Sour 12.00
 Jack Daniels Whiskey mit Zitronensaft

Amaretto Sour 14.00
 Amaretto mit Zitronen und Orangensaft

Mojito 12.50
 Weisser Rum mit Limetten und Minze

Caipirinha 12.50
 Cachaca do Brasil mit Limetten

Cuba Libre 12.50
 Schwarzer Rum mit Limetten und Cola

Bacardi Cola 12.00
 Weisser Rum mit Cola

Gin Tonic 12.50
 Gin mit Schweppes Tonic

Margarita 10.50
 Tequilla, Grand Marnier und Zitronensaft

Tequilla Sunrise 12.50
 Tequilla, Zitronensaft, Orangensaft
 und Grenadinesirup

Drinks ohne Alkohol

Nojito 8.50
 Citro und Mineralwasser mit Minzblätter und Limette

Ipanema 9.00
 Limette, Minze, Ginger Ale

